Niška ljuta prženija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada**ljutih crvenih paprika (ajvarka)
- **4**jajeta
- **50 ml**ulja
- **po ukusu**soli

Priprema

Papriku lepo oprati, osušiti od kapljice vode, raseci po dužini, odstraniti seme i dršku. Ponoviti postupak sa svim paprikama. Preseci po sredini, i usitniti u manje kockice ili rebarca (po želji). Zagrejati ulje u tiganj, spustiti papriku i pržiti 25 minuta na laganoj vatri, uz povremeno mešanje. Pred kraj prženja, dodati lepo i penasto ulupana jaja, i posoliti po ukusu. Ostaviti na vatri još 5 minuta kako bi se ispržila i jaja. Sve lepo promešati.

Savet

Za ovu prženiju možete koristiti i peenu papriku iz zamrzivaa, tj. onu koju ste ostavile za zimu. Takoe, ne mora biti ljuta, stvar ukusa. Prijatno.